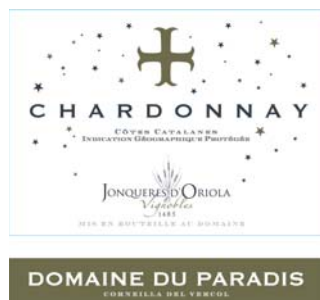




## DOMAINE DU PARADIS CHARDONNAY



*Région :* Roussillon  
*Appellation :* Côtes Catalanes  
*Cuvée :* Chardonnay  
*Couleur :* Blanc  
*Cépages :* 100% Chardonnay  
*Contenance :* 750ml



### ÉLABORATION

Sol argilo sablo-limoneux  
Culture raisonnée  
Vendanges de Nuit  
Vinification 50% en fût de chêne français et 50% en cuve  
Fermentation à basse température  
Elevage sur lie en cuve durant 5 mois



### DÉGUSTATION - *FRUITÉ ET GOURMAND*

Robe : Jaune or  
Nez : Gourmand et fruité sur des notes de fruits à chair blanche  
Bouche : Généreux, franc et très fruité. Bel équilibre avec une finale légèrement beurrée



### SERVICE

Température de Service : 10°C  
Garde : 2 ans - À boire dans sa jeunesse  
Accords mets et vins : Accras de morue, Encornets farcis, Crevettes au curry, Fruits de mer

